Hausgebeizter Wildlachs

Zutaten:

1 Seite frischen Wildlachs
400 g Salz
150 g Zucker
Senfkörner
Koriander (ganz oder gemahlen)
schwarze Pfefferkörner
4 cl Cognac oder Kirschwasser
Schale und Saft einer Limette
1 Bund Petersilie
2 Bund Dill
1 Bund Basilikum
1 Bund Koriander

Dazu:
Einen Dipp aus Creme-Fraiche und Dill und etwas frisches Baquette

Zubereitung:

Die Lachsseite mit einer Pinzette von den Quergräten befreien. Anschließend waschen und mit Küchentüchern wieder trocken tupfen. Auf ein tiefes (rostfreies) Backblech legen, mit der Salz-Zucker-Mischung bedecken, ein paar Pfefferkörner, Senfkörner, den Limettenabrieb und etwas Koriander darüber verteilen. Die gewaschenen Kräuter im ganzen auflegen, mit dem Cognac und dem Limettensaft beträufeln. In einem kühlen Raum mit Folie bedeckt abstellen. Nach ca. 4 Stunden wird der Lachs von der Schwanzseite her fester; es hat sich ein salziger Sud gebildet. Den Schwanzteil abreiben und auf eine umgedrehte Untertasse legen, damit der Beizprozess unterbrochen wird. Nach weiteren 6 - 8 Stunden fühlt sich auch der vordere Teil des Fischfilets fest an. Das Beizen ist abgeschlossen. Den Lachs unter fließendem kalten Wasser gut abspülen. Danach wieder mit Küchenkrepp sehr sorgfältig abtrocknen und in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank ist der so vorbereitet Lachs einige Tage haltbar. Vor dem Verzehr in feine Scheiben zum Schwanz hin aufschneiden und auf die einzelnen Teller dekorieren.

Tipp: Einen trockenen Weißwein dazu und die Gäste werden begeistert sein.